

# Schwammerlsaison startet heuer um zwei Wochen später

Erste heimische Eierschwammerl sind da, neuer Ratgeber mit vielen guten Tipps für Pilz-Sammler

Wer das sommerliche Wetter zum Schwammerlsuchen nutzen will, muss derzeit noch sehr genau schauen. Der lange Winter und das kalte Frühjahr würden den Start der Schwammerlsaison um zwei Wochen hinauszögern, sagen die Experten der Marktaufsicht des Magistrat Linz. Fündig würden nur jene, die nach Eierschwammerl suchen. Denn diese seien in Oberösterreich bereits in kleinen Mengen vorhanden.

Wer sich fürs Schwammerlsuchen mit Literatur ausstatten möchte, dem sei der Ratgeber „Pilze finden“ ([Perlen-Reihe](#), von [Klaus](#)

Kamolz, 12,95 Euro) empfohlen. Darin finden sich bunte Piktogramme und detaillierte Beschreibungen der verschiedenen Pilzarten. Im praktischen Handbuch finden sich zudem aufwändige Illustrationen und viele Fotos.

## Bitte keine Plastiksäcke

„Ein absolutes Tabu ist das [Pilze](#)sammeln mit Plastiksäcken. In ihnen dunstet der delikate Fund vor sich hin und ist zu Hause meist schon verdorben, was auch wertvolle Speisepilze zu Giftschwammerln machen kann“, schreibt Kamolz.

Der ideale Behälter sei ein geflochtener Korb, als Notlösung könnten auch Stofftaschen verwendet werden. „Wichtig sind auch ein Pilzmesser, an dessen Knaufende eine kleine Bürste angebracht ist und eine Lupe, um Details zu erkennen.“

Geruch und Geschmack könnten wertvolle Aufschlüsse über die Pilzart geben. „Manche ungenießbare [Pilze](#) riechen unangenehm nach Karbol, Fisch oder Harn; gute Speisepilze oft nach Wald, Anis oder Suppenwürze“, schreibt Kamolz. Jedoch sei auf den Geruchstest auch kein Verlass. (bar)

## SCHWAMMERLSAISON

Wann [Pilze](#) wachsen

Morchel

Eierschwammerl

Steinpilz

Parasol

Grüner Knollenblätterpilz

Fliegenpilz

Herbsttrompete



April

Mai

Juni

Juli

Aug.

Sept.

Okt.

Nov.



Quelle: APA, Grafik: DÖN